

Le coin des Jubilés

Sincères félicitations à notre conseiller de vente, Monsieur Bernard Walker, pour ses 5 ans de services auprès des artisans boulangers fribourgeois. Depuis son arrivée au sein du Team Mino-Farine, après avoir décidé de

prendre sa «retraite», ce boulanger dynamique a su mettre toute son expérience, son savoir-faire et son enthousiasme au service de notre clientèle et de nos collaborateurs. Nous lui adressons un grand merci pour sa collaboration et son engagement personnel et nous réjouissons de pouvoir compter encore longtemps sur son soutien.



Profitez de nos prochaines actions promotionnelles :

Carnet rose: une bonne nouvelle

C'est le 4 octobre dernier que Cécile a pointé le bout de son nez. Un troisième petit papillon s'est ainsi posé sur le chemin de la vie de la famille de

Maryline Petit-Jean,

notre conseillère pour la région Genève/La Côte. Nous lui formulons tous nos vœux de bonheur et de santé.

Nous vous rappelons que durant son congé maternité, son remplacement a été organisé et que le team Mino-Farine se tient à disposition pour répondre à toutes vos questions et vos attentes.

Pain Flocona
en janvier 2012



Pain Epeautre-Seigle
en février 2012



Groupe Minoteries SA - Mino-Farine - Rte des Moulins 31 - CP 68 - 1523 Granges-près-Marnand
tél : 026.668.51.11 - Fax : 026.668.52.90 - www.minofarine.ch - www.minoteries.ch

mino-actuel

n°5 • novembre-décembre 2011

Du nouveau chez Mino-Farine

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouveau collaborateur au secrétariat Mino-Farine

Monsieur Frank Sonney,

Après avoir effectué son apprentissage au sein de notre Groupe, dont sa première année chez Mino-Farine, ce jeune homme motivé a souhaité rejoindre notre équipe.

C'est avec joie et enthousiasme que tout le Team Mino lui souhaite la bienvenue et un avenir épanouissant dans son département.

Monsieur Sonney répond dès à présent à vos appels et se tient à votre entière disposition pour tout renseignement. N'hésitez pas à le contacter

au 026 668 51 11.



Concours Il Pane di Sant'Abbondio

du 01.11 au 30.11.2011

Grand concours national pour tous les licenciés de cette spécialité Mino-Farine au doux parfum des Vallées tessinoises

Une occasion unique de créer un contact privilégié avec les consommateurs, d'offrir, grâce au kit promotionnel, de jolis prix avant les Fêtes de fin d'année et de profiter de valoriser le savoir-faire et l'image des boulangeries artisanales traditionnelles!

Nous souhaitons plein succès à tous nos partenaires avec cette promotion et les remercions pour leur dynamisme et leur engagement.

Groupe Minoteries
L'INNOVATION, NOTRE TRADITION

mino-farine

Service commandes Granges-Marnand: 0800.551.559
Service commandes Sion: 0800.552.490



Panettone

art. no 1169.25
Sacs de 25 kg

Description :

Farine de froment spécialement conçue pour l'élaboration de Panettone selon la méthode traditionnelle avec levain chef

Panettone Plus +

art. no 1171.25
Sacs de 25 kg

Description :

Préparation à base de farine de froment et de levain agissant comme starter pour l'élaboration de base du Panettone

Ingrédients :

Farine de froment, levain sec, émulsifiant (E471), arômes

Rabais de SFr. 10.--/100kg pour toutes les livraisons du 1er au 30.11.2011

Matériel publicitaire :

- Affiche promotionnelle A4 gratuite pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au no 026 668 52 00
- Recettes Panette et Panettone Plus +, du classeur de recettes Mino-Farine, ou à commander idem que les affiches
- Formation sur demande

Pain Paysan Fermière

art. no 1520.25
Sacs de 25 kg

Description :

Pain à base de farine de froment et de seigle: toute la tradition de nos campagnes

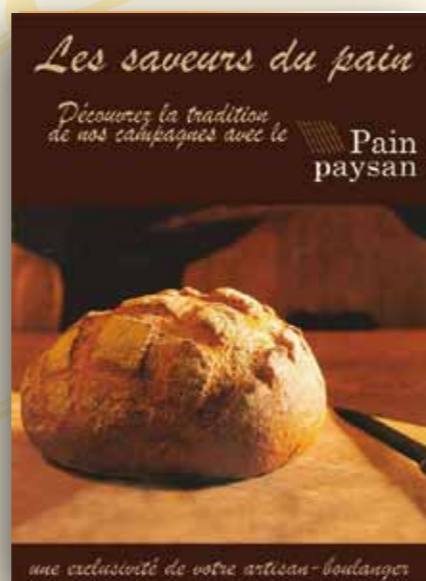
Déclaration consommateur :

Farine de froment, farine de seigle, gluten, farine de malt (orge), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Rabais de SFr. 10.--/100kg pour toutes les livraisons du 1er au 30.11.2011

Matériel publicitaire :

- Affiche promotionnelle A4 gratuite pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au no 026 668 52 00
- Recette Pain Paysan Fermière du classeur de recettes Mino-Farine ou à commander idem que les affiches



Formation pour vendeuses en boulangerie

Vous désirez améliorer les connaissances professionnelles de votre personnel de vente?

Nous pouvons vous soutenir dans ce processus grâce à notre formation personnalisée et notre «Book vendeuses» que nous venons de réactualiser pour mieux répondre aux évolutions du marché.

En effet, nous vous offrons une solution «clé en main» avec support papier et intervention de nos spécialistes de la vente et du marketing pour redynamiser votre équipe et apporter des réponses aux questions et aux situations concrètes auxquels vos vendeuses sont confrontées.

Nous vous donnons également la possibilité de développer des sujets particuliers que vous souhaitez aborder pour renforcer votre team et augmenter son efficacité.

Votre conseiller Mino-Farine et notre secrétariat se tiennent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire ou pour fixer une formation, l'occasion pour vous et votre team de sortir du contexte journalier grâce à une animation interactive et efficace.

Emosens: l'émotion du pain: A la découverte du goût

Basé sur une méthode d'évaluation sensorielle, Emosens est un outil novateur dans le domaine de la meunerie qui nous a permis d'établir des profils sensoriels olfactifs et gustatifs pour chaque sorte de pain de notre assortiment.

Nous obtenons par ce biais une carte d'identité précise pour nos produits établie à partir de l'intensité de tous les paramètres évalués. Nous connaissons les critères constituant les caractéristiques organoleptiques de nos pains nous permettant de développer nos nouveaux produits de manière ciblée par rapport aux attentes du marché. Emosens nous aide également à traduire les désirs et préférences des consommateurs en propriétés concrètes et bien définies pour chaque produit. C'est la qualité sensorielle d'un produit qui lui permettra de se maintenir sur le marché! Nous utilisons donc Emosens pour:

- définir un standard de fabrication
- améliorer ou développer des produits
- étudier l'influence du vieillissement des produits et les conditions de stockage et de conservation
- comparer un produit avec ceux du même type déjà sur le marché

Si vous êtes intéressés par notre méthodologie, n'hésitez pas à nous contacter. Notre spécialiste Emosens, Madame Valérie Vincent, se tient à votre entière disposition.

